

Tomattærte m/stenbiderrogn

Tomattærte:

Tærtedej

400 gr. tomater

2 stk. sk.løg

2 stk. æg

1½ dl. Creme fraiche 38%

½ spsk. dijonsennep

½ bdt. Basilikum

Salt – peber

300 gr. stenbiderrogn

1 stk. rødløg

½ citron

1 bdt. Purløg

salt – peber

1½ dl. Piskefløde

1 stk. citron

salt – peber – sukker

babyspinat

Del tomaterne og krydder dem med salt og peber.

Sættes i en forvarmet ovn ved 150 o i ca. ½ time.

Rul dejen ud og kom den i smurte forme.

Fordel tomater, finthakket sk.løg og basilikum i tærterne.

Pisk æg og creme fraiche sammen og smag til med salt og peber - kommes i tærterne.

Sættes i ovnen ved 200 o i 15-20 min. *↳ sennep.*

Rør stenbiderrogn med finthakket rødløg og purløg.

Smag til med salt, peber og citronsaft.

Creme:

Rør piskefløden med citronsaft og smag til med salt, peber og sukker.

Skyl babyspinat – tørres i køkkenrulle.

Vendes i dressingen.